

ÉTUDES Céréales



Qualité de la récolte 2024 de blé tendre

Résultats partiels sur la base des données disponibles au 14 août 2024

N°1 – 21 août 2024

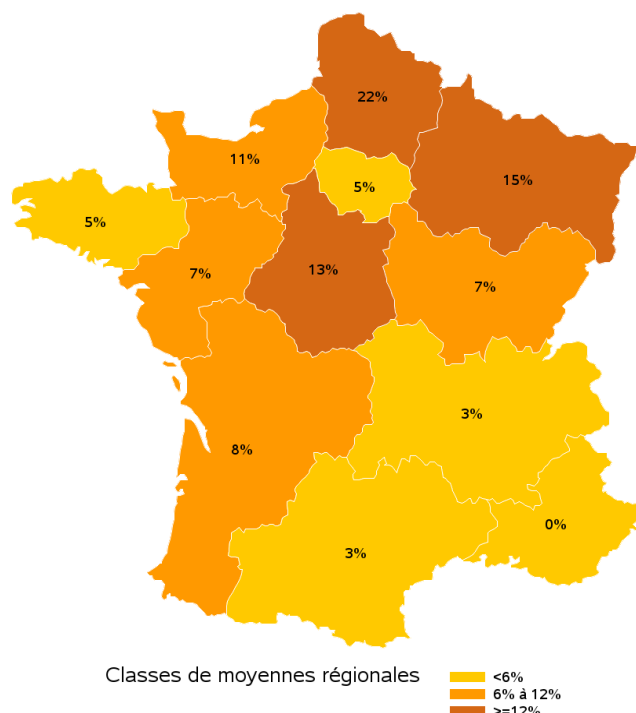
FranceAgriMer, en partenariat avec ARVALIS, publie un bulletin hebdomadaire sur la qualité de la récolte de blé tendre 2024, au fil des analyses effectuées par le laboratoire FranceAgriMer, jusqu'aux résultats définitifs qui seront communiqués à l'occasion du prochain Conseil spécialisé Grandes Cultures du 18 septembre 2024.

Rappelons que ces résultats sont partiels et que les échantillons sont prélevés à l'entrée des silos de collecte, avant le travail des organismes stockeurs et en particulier avant le nettoyage du grain.

Les résultats des critères de qualité ci-après sont présentés : **le taux de protéines, le poids spécifique, l'indice de chute de Hagberg, la force boulangère, l'indice d'élasticité et le rapport P/L.**

Pour chaque critère, les résultats sont agrégés au niveau national et régional. Les tendances régionales sont présentées sous forme de camemberts disposés sur une carte de France, tout en intégrant le taux d'avancement des analyses. Le niveau national est présenté sous forme d'un histogramme (comparaison des résultats 2024 à la moyenne quinquennale 2019-2023).

Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes (2019/2020 – 2023/2024)

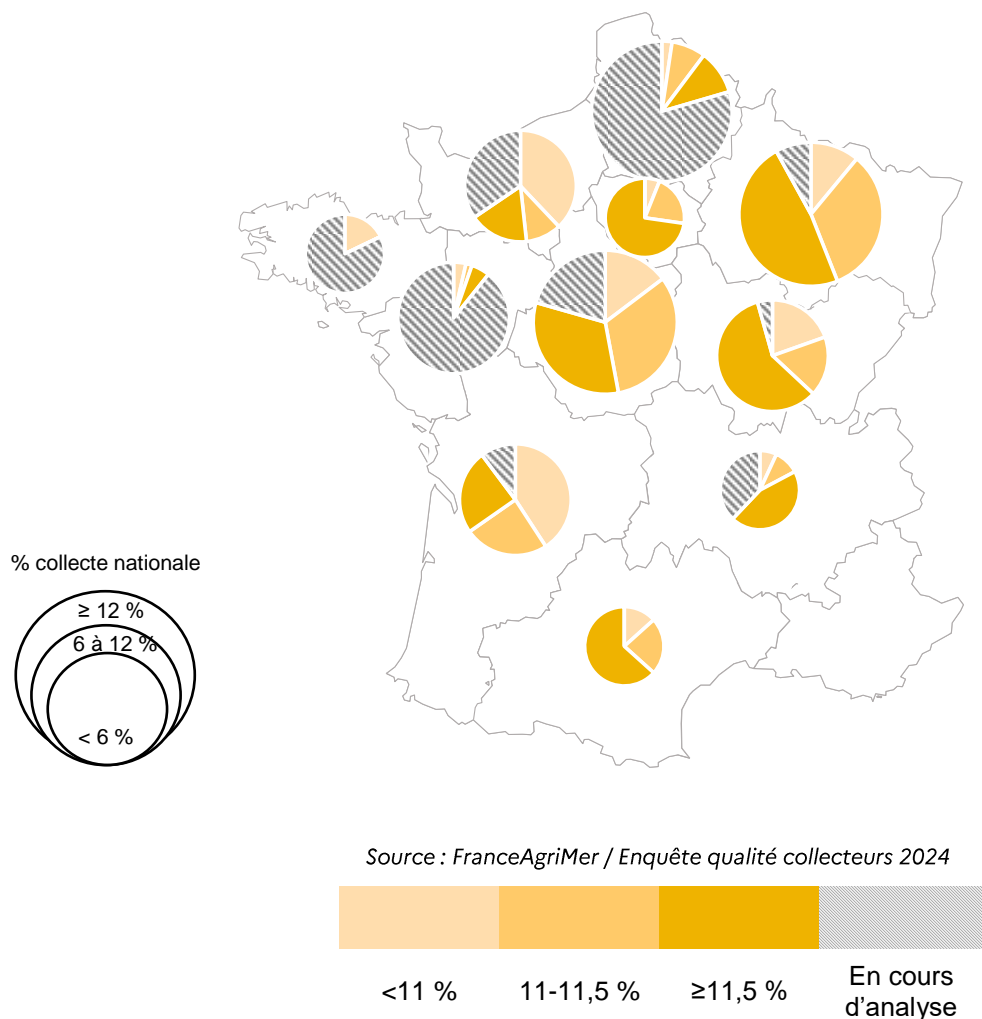


Source : FranceAgriMer

Taux de protéines

Niveau régional

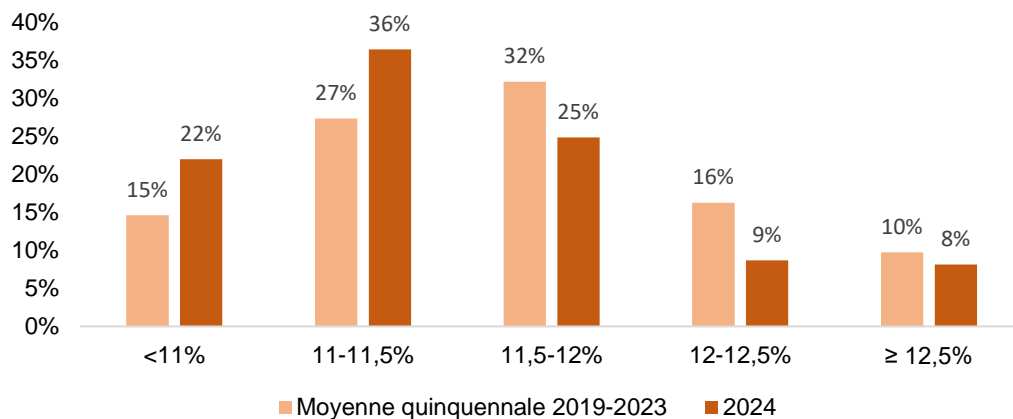
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 61% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

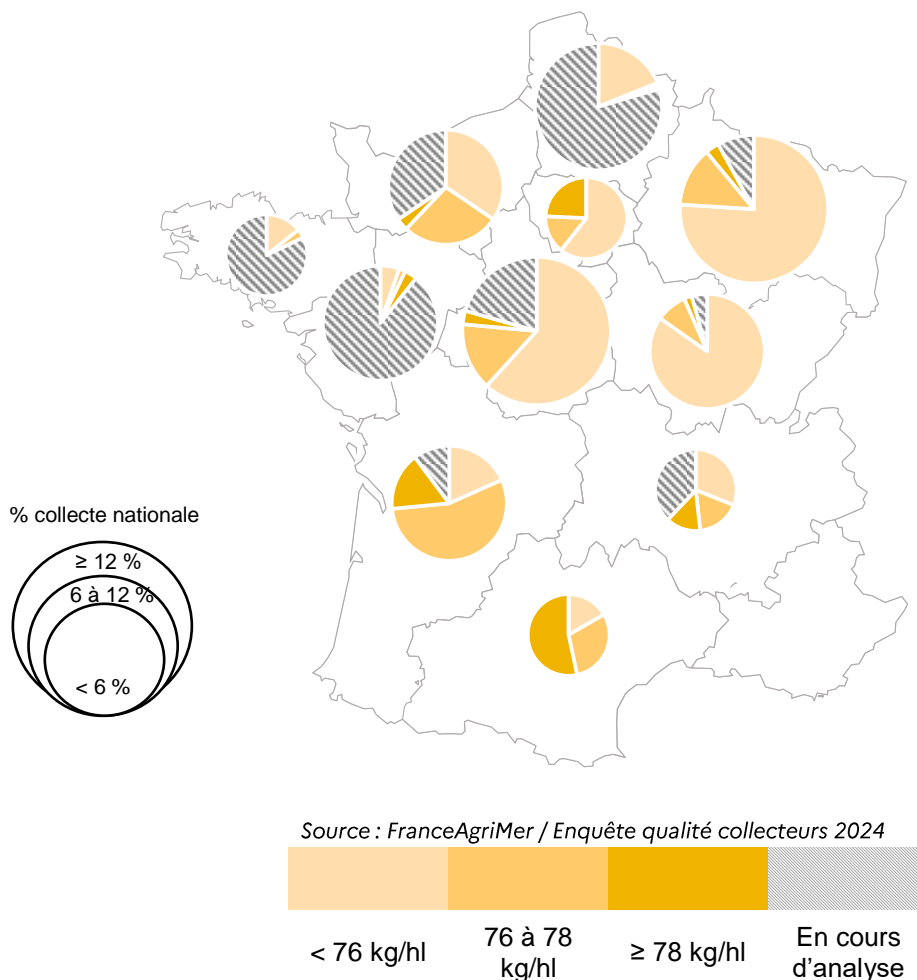


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Poids spécifique

Niveau régional

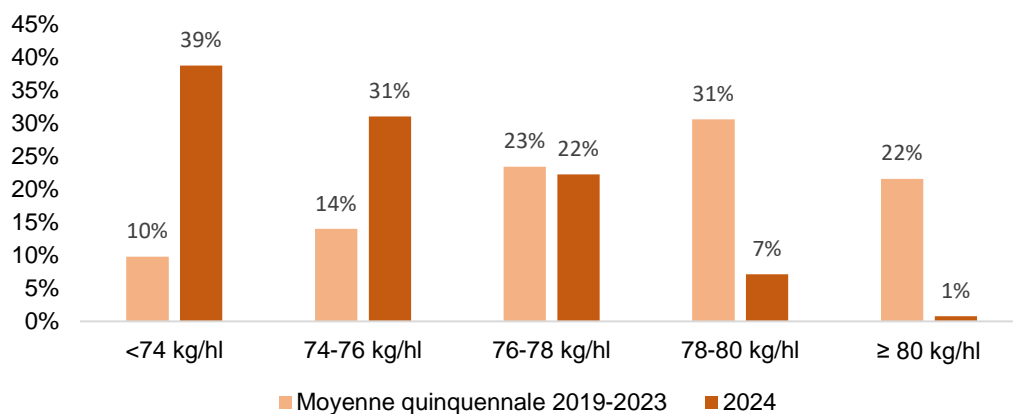
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 61% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

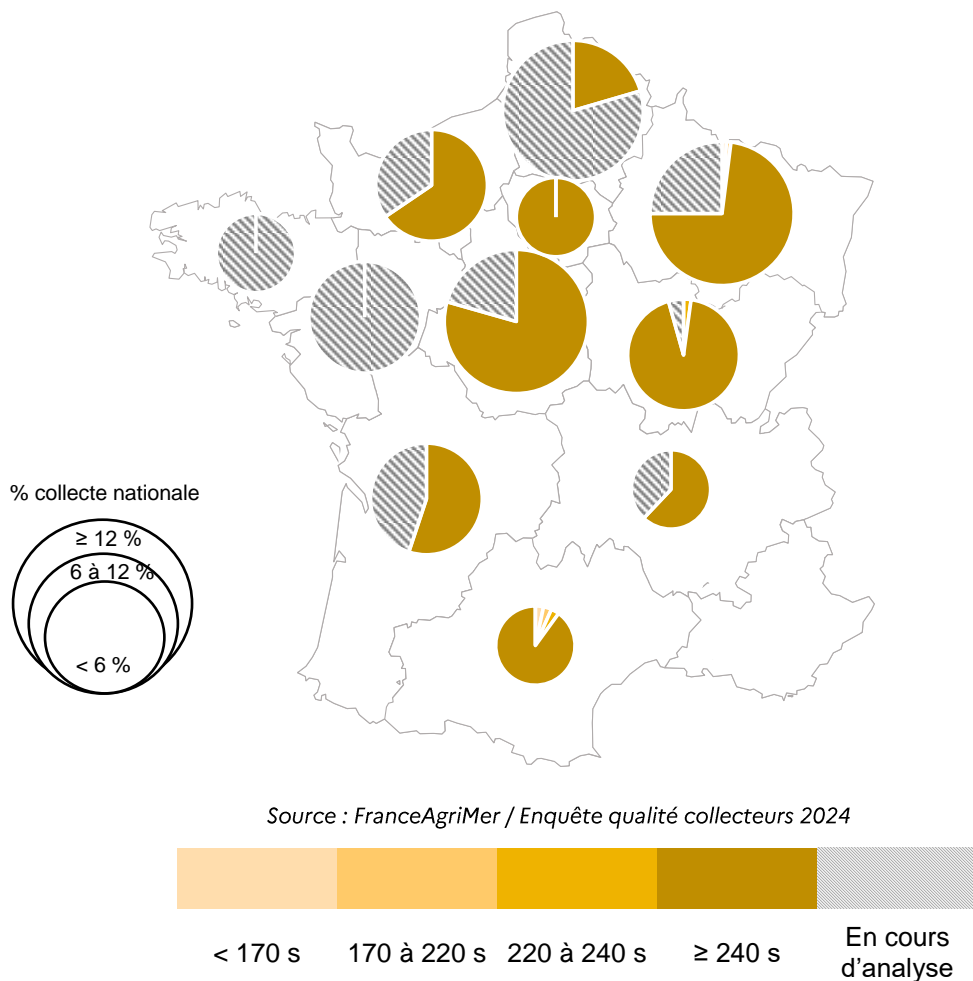


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Indice de chute de Hagberg

Niveau régional

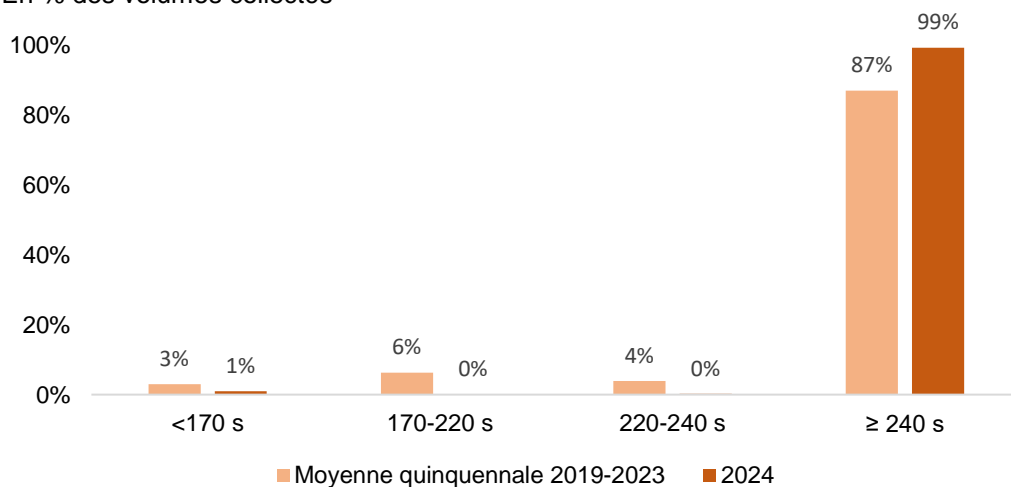
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 53% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

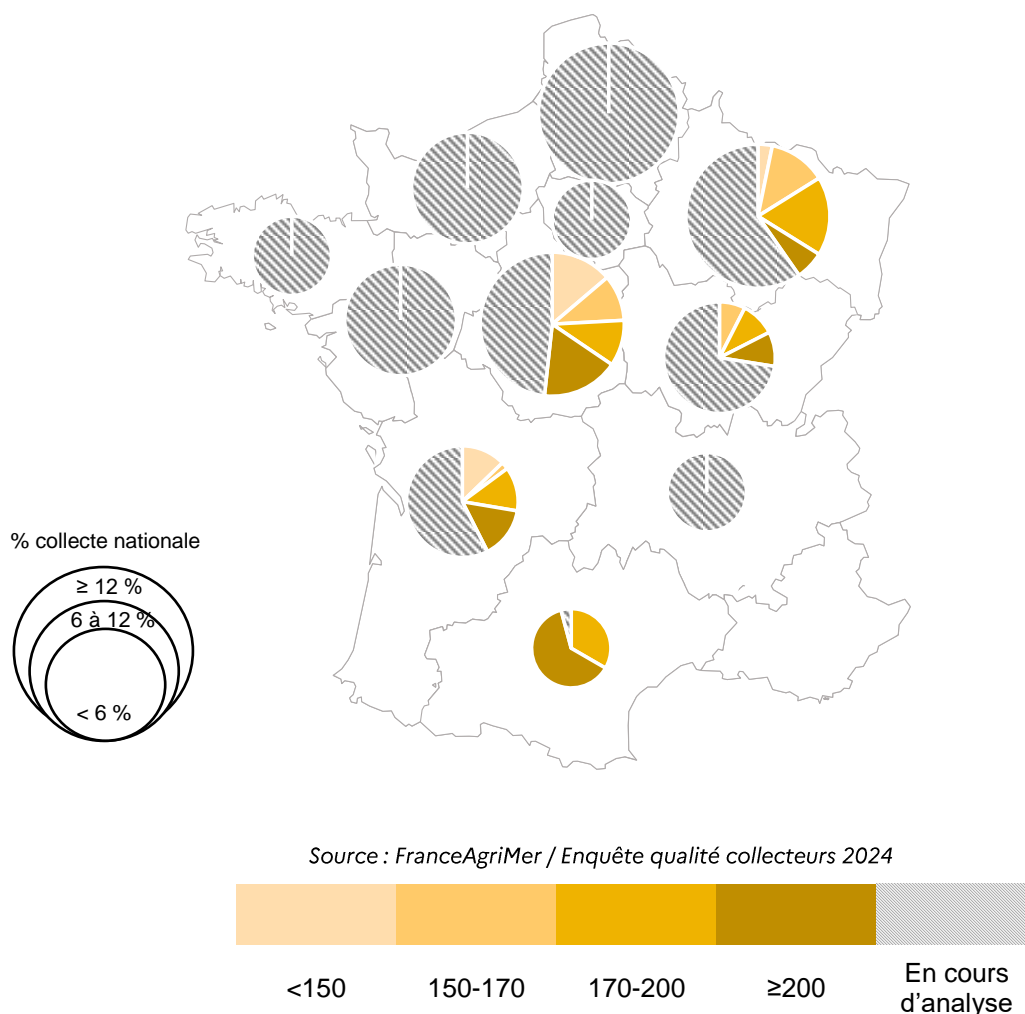


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Force boulangère (W)

Niveau régional

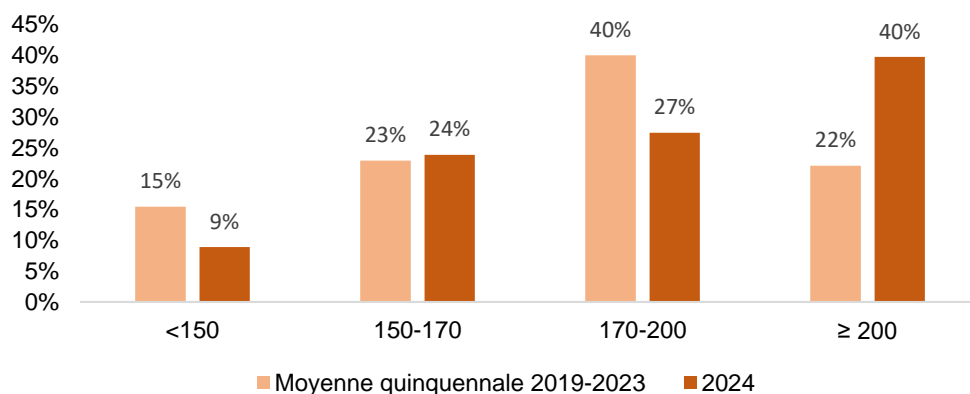
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 22% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

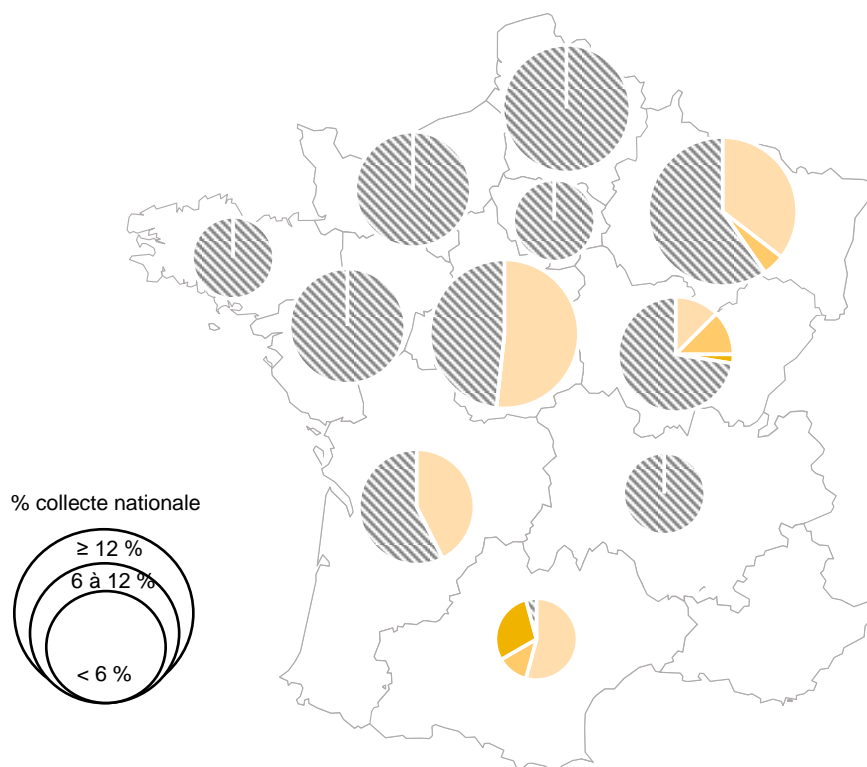


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

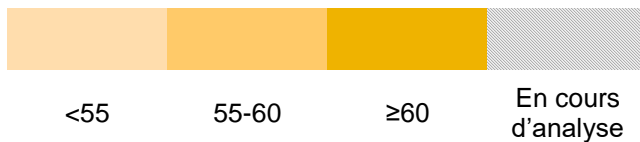
Indice d'élasticité (Ie)

Niveau régional

Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



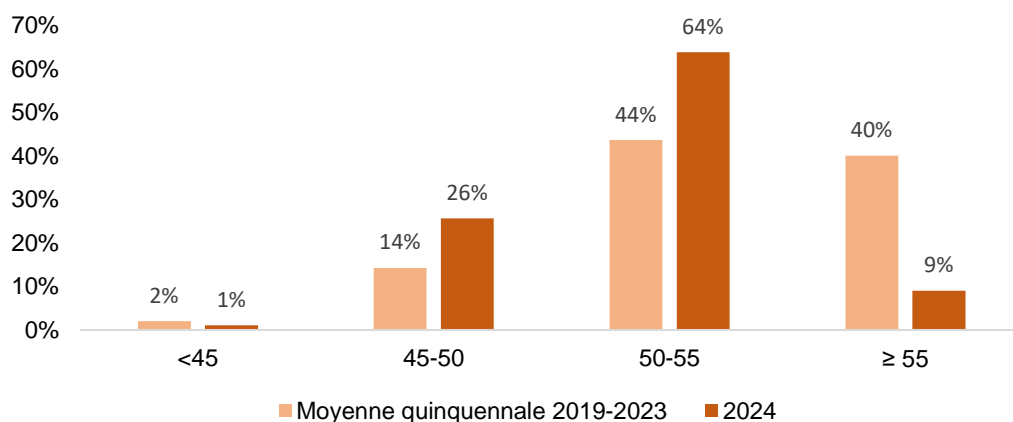
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024



Niveau national : 22% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

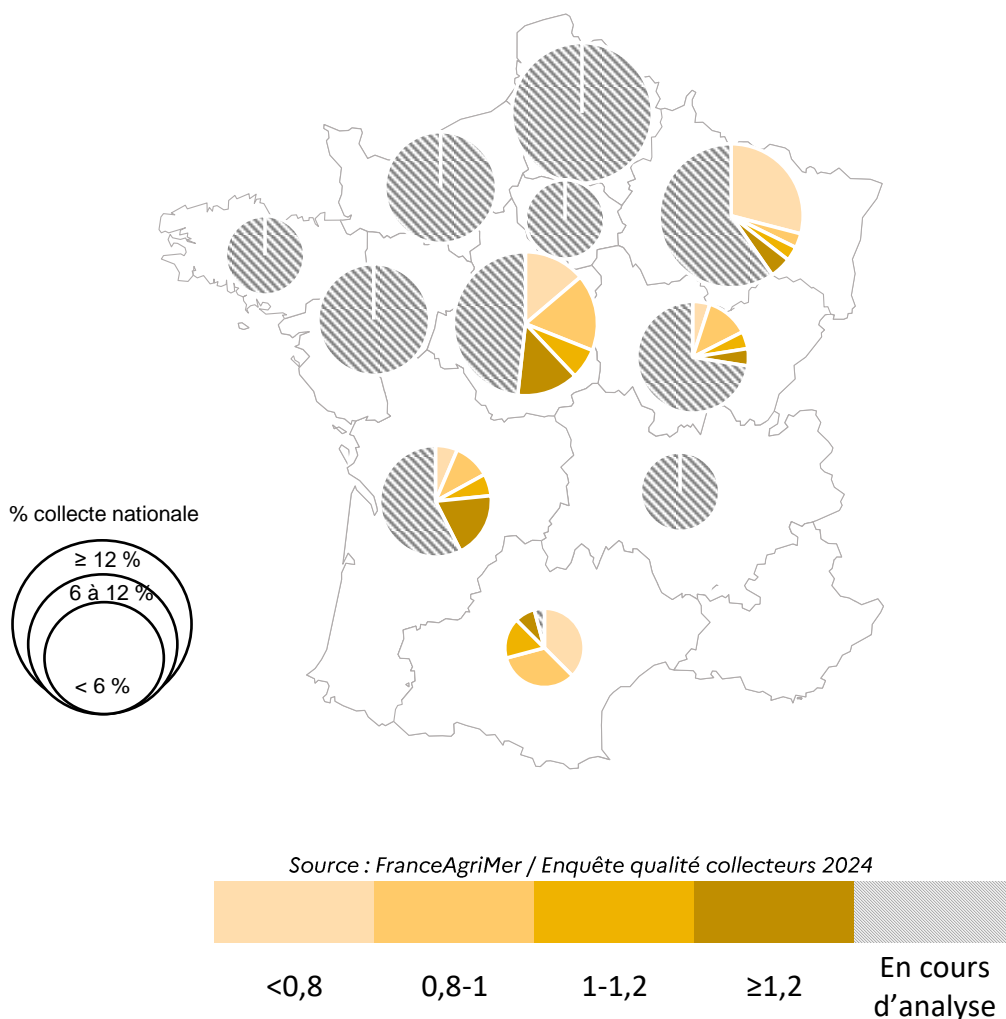


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Rapport P/L

Niveau régional

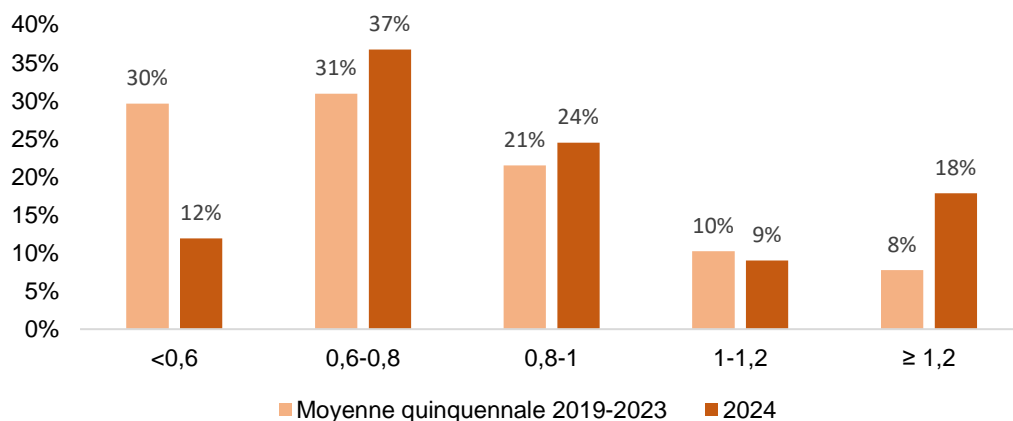
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 22% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés

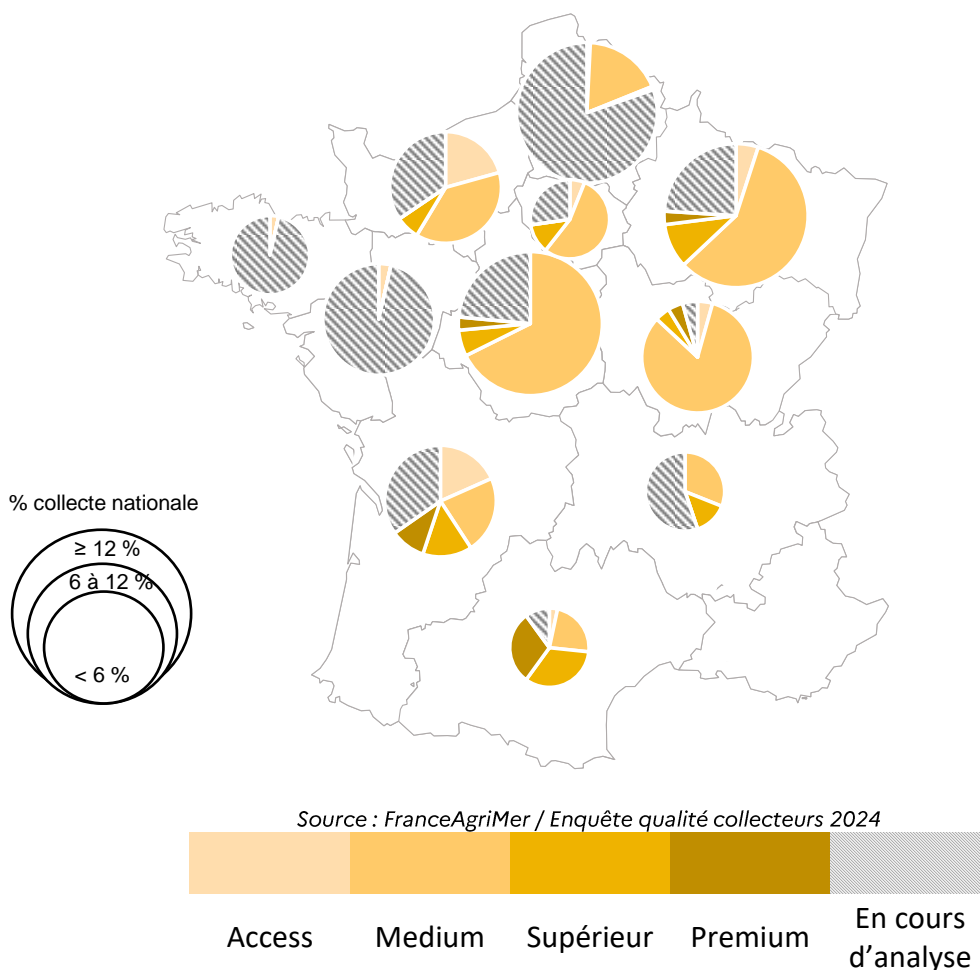


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Classification des blés

Niveau régional

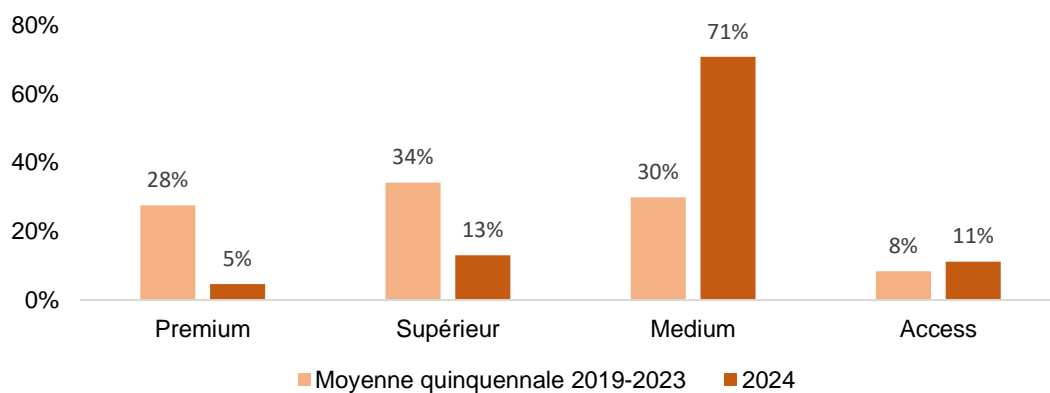
Répartition régionale (en % d'échantillons analysés)



Niveau national : 52% d'échantillons analysés

Répartition nationale (en % des volumes collectés)

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2024

Grille de classement des blés

Classes	Taux de protéines	Force boulangère (W)	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
<i>Premium (A1)</i>	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
<i>Supérieur (A2)</i>	≥ 11 %	<i>ns</i>	≥ 76	≥ 220*
<i>Médium (A3)</i>	≥ 10,5 %	<i>ns</i>	<i>ns</i>	≥ 170*
<i>Access (A4)</i>	<i>sc</i>	<i>ns</i>	<i>ns</i>	<i>ns</i>

Protéines : (N x 5,7) % MS. - W : 10-4 joules/g - Hagberg : secondes - PS : kg/hl

sc : spécifié au contrat / ns : non spécifié

** Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »*

MÉTHODOLOGIE - UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés tendres français » est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS avec le soutien d'INTERCEREALES. Elle a pour objectif d'informer sur la qualité du blé tendre collecté dans 265 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, environ 560 échantillons sont attendus. Ils sont prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer selon les regroupements mis en place par les collecteurs. Ces échantillons sont ensuite expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

MÉTHODES ANALYTIQUES :

> **Teneur en protéines** : elle est mesurée sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge. La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS).

> **Poids spécifique ou masse à l'hectolitre** (NF EN ISO 7971-3) : elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.

> **Indice de chute selon Hagberg-Perten** (NF EN ISO 3093) : il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessif par suite de la présence de grains germés ou en voie de germination. L'indice de chute s'exprime en secondes et correspond au temps que met un stylet à atteindre le fond d'un tube contenant un mélange de mouture et d'eau, immergé dans un bain d'eau bouillante. Un temps court traduit une activité amylasique importante et donc une qualité potentiellement dégradée.

> **Force boulangère (W), rapport P/L et indice d'élasticité (Ie)** : essai à l'alvéographe CHOPIN (NF EN ISO 27971) : l'essai à l'alvéographe est réalisé sur une farine issue d'une mouture d'essai, pour les échantillons dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg est supérieur à 170 secondes. Les essais à l'alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés « fourragers » par les collecteurs. La mesure repose sur l'enregistrement du comportement rhéologique d'un disque de pâte soumis à une déformation sous forme de bulle. Les paramètres suivants sont estimés : W, P/L et Ie. Le « **W** » représente le travail de déformation de cette pâte. Il donne une bonne indication de la force boulangère. Le rapport « **P/L** » traduit l'équilibre entre la ténacité et l'extensibilité. Enfin, le paramètre « **Ie** » exprime l'élasticité de la pâte.

LES ÉTUDES



Qualité des blés tendres français à l'entrée des silos de collecte - Récolte 2024 - ENQUÊTES
édition 2024

Directrice de la publication : Christine Avelin
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Co-éditeur : ARVALIS
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 www.franceagrimer.fr

FranceAgriMer
 @FranceAgriMerFR